

## Shiitake - Kürbis - Orzotto mit Chili - Pecorino

Kategorien: Nudeln, Kürbis, Pilze, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

2		Natives Olivenöl extra
1		Knoblauchzehe; durchgepresst
4		Frühlingszwiebeln; in Schräge Streifen Geschnitten
450		Orzo
1	klein.	Birnenkürbis ODER
700		Anderer Winterkürbis, Geschält, Kerne Entfernt, In 1 cm große Würfel Geschnitten
1		Geflügel- oder Gemüsefond; Kräftig-aromatisch
12		Shiitake-Pilze; in dicke Scheiben geschnitten
15		Butter Salz Schwarzer Pfeffer
2		Pecorino; frisch gerieben
1		Jalapeno-Chili; die Samen Entfernt, klein Geschnitten
1		Gehackte Minze

### ZUM BESTREUEN

---

Minzeblättchen, ganz

### Anleitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln hineingeben und 1 Minute anbraten. Die Nudeln hinzufügen und alles 1 weitere Minute unter Rühren braten, damit sich die Nudeln mit Öl und Knoblauch mischen. Die Kürbiswürfel einrühren und unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit den Fond in einer Kasserolle zum Kochen bringen und auf dem Siedepunkt halten. Nach und nach den Fond zu den Nudeln gießen, gelegentlich umrühren und sichergehen, dass die Nudeln stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Nach 10 Minuten die Shiitake-Pilze unterrühren, dann weiter Fond angießen, bis die Nudeln al dente sind. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter unterziehen und den Orzotto mit Salz und schwarzem Pfeffer nach Geschmack würzen. Den geriebenen Käse, Chili und Minze über den Orzotto streuen, das Gericht mit Minzeblättchen garnieren und sofort servieren.

"Orzo" ist eine reiskornförmige Nudelsorte, die hier anstelle von Reis verwendet wird, um eine Art Risotto - einen "orzotto" - zuzubereiten. Es gibt auch Pecorino mit Chili fertig zu kaufen. Falls Sie tatsächlich welchen finden sollten, schneiden Sie ihn in feine Späne und ersetzen Sie damit den geriebenen Pecorino. Dann sollten Sie, abhängig von Ihrer Chili-Toleranz, die Jalapeno-Menge entweder reduzieren oder den Chili ganz weglassen, denn der Chili-Pecorino ist erstaunlich scharf.